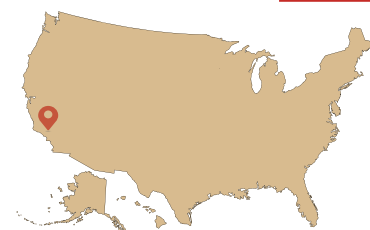




HARLAN
ESTATE

Etats-Unis 



<https://www.harlanestate.com/>

Harlan Estate

Harlan Estate 2018

HISTOIRE :

Bill Harlan commence à s'intéresser au vin alors qu'il étudie à Berkeley, en Californie. Il décide qu'un jour, lui aussi sera propriétaire d'un vignoble. Trente ans plus tard, devenu magnat de l'immobilier à San Francisco, il réalise son rêve de jeunesse en faisant l'acquisition d'un domaine de la Napa Valley.

Son ami Robert Mondavi le guide. Sa vision est bouleversée par la découverte des grands crus classés bordelais : c'est décidé, il emploiera toute son énergie à en créer l'équivalent chez lui. Après avoir goûté les raisins provenant de plus de 80 parcelles, il isole un terroir de situé sur des collines à l'état sauvage, non loin d'Oakville qu'il réaménage dès 1984. Du Cabernet Sauvignon (75 %) et de Merlot (14 %) complétés de cabernet franc (9%) et de petit verdot (2%), sont plantés sur des sols volcaniques et argileux, drainants et riches en minéraux.

APPELLATION : Napa Valley
CÉPAGE : Cabernet Sauvignon
TERROIR : Sol graveleux
RÉGION : Californie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5%

ELEVAGE :
Elevé en fûts de chêne (50% neufs) pendant 24 à 28 mois

NOTES AROMATIQUES :

Une belle robe pourpre ainsi qu'un incroyable bouquet de crème de cassis, d'olives noires, de violette. Des tannins poudreux se mariant parfaitement avec des notes de boîte à cigare. Il assez puissant mais élégant, parfaitement équilibré, et a une très longue .



CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12 -15 °C
Capacité de garde : 25 ans et plus
Les jeunes millésimes se décantent entre 1 et 2 heures. Pour la plupart des millésimes de plus de 10 ans d'âge, nous recommandons une double décantation juste avant le service. Servir dans des verres à pied en cristal de plomb, traditionnellement utilisée pour les vins de Bordeaux, d'une taille d'environ 47 cl.

ACCORDS :

Plats à base de champignons
Plats de légumes braisés ou rôtis aux herbes aromatiques
Viandes maigres grillées
Viandes riches
Fromages de vache affinés

